

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

1.1.1. Latar Belakang Pengadaan Proyek

Pada saat ini pembangunan ekonomi nasional masih menghadapi berbagai tantangan besar dalam mengusahakan peningkatan kesejahteraan rakyat, khususnya nelayan produsen. Masalah yang masih dihadapi dalam kegiatan perdagangan hasil-hasil perikanan diantaranya adalah masih panjangnya rantai perdagangan, tidak konsistennya jumlah dan mutu produk yang dihasilkan, produktivitas yang rendah, pasar belum terorganisir dengan baik, penentuan harga tidak transparan sehingga tidak adanya kepastian harga, dimana semua ini menyebabkan rendahnya perolehan harga dan rendahnya pendapatan nelayan serta lemahnya daya saing.

Kawasan Kedonganan merupakan salah satu kawasan andalan dalam memacu perekonomian Kabupaten Badung khususnya dan bahkan Propinsi Bali secara umum. Sektor pariwisata yang merupakan tulang punggung perekonomian yang menjadi salah satu hal yang mendukung pengembangan pada Kawasan Kedonganan agar dapat memberikan corak tersendiri bagi perkembangan Kawasan Kedonganan.

Tingkat produktivitas dalam hal ekspor dari tahun ke tahun yang terus menurun, namun didapatkan suatu permintaan akan ikan segar di Bali masih cukup tinggi. Tingginya permintaan akan ikan segar tidak hanya dikarenakan rasanya yang lezat namun juga harga yang relatif murah. Seperti yang disarankan oleh Dr. Fadilah Supari agar masyarakat setidaknya menyantap ikan laut seminggu dua kali.

Dalam bidang pasca panen, pembinaan mutu produk dan pengolahan hasil perikanan perlu makin ditingkatkan, baik terhadap komoditas ekspor maupun yang dikonsumsi di dalam negeri. Upaya peningkatan pembinaan terhadap bahan

baku telah dikembangkan sistem rantai dingin (*Cold Chain System*) yang benar disamping faktor sanitasi dan higienitas (*hygiene*) yang harus diperhatikan secara serius oleh semua unit pengolahan. Dengan produk akhir yang semakin baik dan program diversifikasi maka diharapkan konsumen ikan akan meningkat. Untuk unit-unit pengolahan modern, peningkatan *Good Manufacturing Practice* (GMP) perlu ditingkatkan agar pangsa pasar komoditas perikanan di Manca Negara tetap berkembang, baik volume maupun nilainya.¹

Di lain hal ikan menjadi makanan kegemaran orang Indonesia dan Jepang, disamping bahan baku makanan Jepang yang banyak menggunakan ikan mentah segar sehingga membutuhkan higienitas yang terjaga.

Dengan adanya pasar lelang di Indonesia yang dapat menyediakan kualitas ikan segar dan higienis, diharapkan dapat meningkatkan derajat dunia perikanan Indonesia. Dimana konsumen tidak perlu takut akan kualitas kesegaran ikan dan higienitasnya, terutama untuk daerah Bali dengan wisatawan mancanegaranya yang banyak berasal dari Jepang ini menyukai makanan berbahan dasar ikan segar untuk di jadikan kuliner Jepang dan variasinya. Selama ini belum terdapat wadah khusus yang dapat menampung dan mengarahkan hasil dari tangkapan nelayan, baik nelayan laut dangkal dan nelayan laut dalam yang menjaga kesegaran dan higienitas tinggi.

1.1.2. Latar Belakang Pengadaan Permasalahan

Pada Pasar Lelang ikan merupakan suatu wadah yang menampung aktivitas jual-beli ikan dengan sumber nelayan kecil yang menangani perairan dangkal dan nelayan besar yang menangani perairan laut dalam sehingga konsumen dapat dengan mudah menemukan penjual berbagai macam ikan laut segar.

Ditinjau dari pengertian judul Pasar Lelang Ikan (*Fish Market*), yaitu:

¹<http://www.banyuwangi.go.id/web/upload/DINAS/20PERIKANAN%20DAN%20KELAUTAN/NEWS/Pengolahan%20Pasca%20Panen%20&%20Pemasaran.doc>.

Pasar : Pasar merupakan kegiatan penjual dan pembeli yang melayani transaksi jual-beli. (Wikipedia Indonesia, ensiklopedia bebas berbahasa Indonesia)

Pasar dapat dibedakan menjadi 2, diantaranya:

1. **Pasar tradisional** adalah tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual pembeli secara langsung, dengan bentuk bangunan seperti kios-kios atau gerai, los dan dasaran terbuka yang dibuka oleh penjual maupun suatu pengelola pasar. Pasar ini menjual kebutuhan sehari-hari seperti bahan-bahan makanan berupa ikan, buah, sayur-sayuran, telur, daging, kain, pakaian barang elektronik, jasa dan lain-lain. Selain itu, ada pula yang menjual kue-kue dan barang-barang lainnya. Pasar seperti ini masih banyak ditemukan di Indonesia, dan umumnya terletak dekat kawasan perumahan agar memudahkan pembeli untuk mencapai pasar.
2. **Pasar modern** tidak jauh berbeda dengan pasar tradisional, namun pasar jenis ini penjual dan pembeli tidak bertransaksi secara langsung melainkan pembeli melihat label harga yang tercantum dalam barang (barcode), berada dalam bangunan dan pelayanannya dilakukan secara mandiri (swalayan) atau dilayani oleh pramuniaga. Barang-barang yang dijual, selain bahan makanan makanan seperti; buah, sayuran, daging; sebagian besar barang lainnya yang dijual adalah barang yang dapat bertahan lama. Contoh dari pasar modern adalah pasar swalayan dan hypermarket, supermarket, dan minimarket. (Wikipedia Indonesia, ensiklopedia bebas berbahasa Indonesia).

Ikan : Ikan adalah anggota vertebrata poikilothermik (berdarah dingin) yang hidup di air dan bernapas dengan insang. (Wikipedia Indonesia, ensiklopedia bebas berbahasa Indonesia)

Ikan merupakan kelompok vertebrata yang paling beraneka ragam dengan jumlah spesies lebih dari 27,000 di seluruh dunia. Secara taksonomi, ikan tergolong kelompok *paraphyletic* yang hubungan kekerabatannya masih

diperdebatkan; biasanya ikan dibagi menjadi *ikan tanpa rahang*, *ikan bertulang rawan*, dan sisanya tergolong *ikan bertulang keras*. Ikan memiliki bermacam ukuran, mulai dari paus hiu yang berukuran 14 meter (45 ft) hingga *stout infantfish* yang hanya berukuran 7 mm (kira-kira 1/4 inci). Ada beberapa hewan air yang sering dianggap sebagai "ikan", seperti ikan paus, ikan cumi dan ikan duyung, yang sebenarnya tidak tergolong sebagai ikan. Hewan ini hidup di dalam air, mempunyai sisik yang berlendir, mempunyai sirip untuk bergerak, bernafas melalui insang, membiak secara bertelur, berdarah sejuk.

Lelang : Penjualan di hadapan orang banyak (dengan tawaran yang atas-mengatasi) dipimpin oleh pejabat lelang. (Kamus besar Bahasa Indonesia, Balai Pustaka)

Pengertian Pasar Lelang adalah sarana bertemunya penjual/petani produsen dan pembeli/pedagang/pabrikan secara langsung dimana pembentukan harga yang terjadi dilakukan secara transparan tanpa ada kolusi antar pelaku usaha dan tanpa tekanan dari pihak manapun. (A.A. Mayun Darma Kesuma, SH., Pranata Humas Muda Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Bali).

Dari pengertian yang ada dapat disimpulkan bahwa pasar lelang ikan merupakan sarana/wadah yang mempertemukan penjual/nelayan produsen dan pembeli/pedagang/pabrikan secara langsung dimana pembentukan harga yang terjadi dilakukan secara transparan tanpa ada kolusi antar pelaku usaha dan tanpa tekanan dari pihak manapun. Perdagangan ini dikhususkan pada perikanan laut dengan perahu ukuran kecil dan sedang.

1.2. Rumusan Permasalahan

Bagaimana wujud rancangan pasar lelang ikan di Kedonganan Bali yang mengutamakan aspek Higienis, melalui penataan ruang, sirkulasi dan sistem Utilitas bangunan pada jalur ikan pasca panen sampai pada ruang lelang ikan?

1.3. Tujuan dan Sasaran

1.3.1. Tujuan

Terwujudnya rancangan Pasar Lelang Ikan di Kedonganan Bali yang dalam perancangan utilitasnya mengutamakan aspek higienis.

1.3.2. Sasaran

- Penataan massa, pola, sistem sirkulasi dan elemen sirkulasi yang sesuai dengan prinsip penyaluran dalam kurun waktu terpendek.
- Pengendalian utilitas yang dapat menjaga kebersihan ruang dalam maupun ruang luar sehingga memberikan kualitas ruang yang dapat menjamin aspek higienis.
- Pengolahan ruang dalam dan luar yang mengutamakan aspek higienis.

1.4. Lingkup Bahasan dan Studi

1.4.1. Materi Studi

Perancangan tata massa dan pengolahan ruang yang mendukung sistem sirkulasi dan perancangan utilitas yang sesuai dengan prinsip higienitas dalam bangunan.

1.4.2. Pendekatan Studi

Studi dilakukan dengan pendekatan manajemen desain.

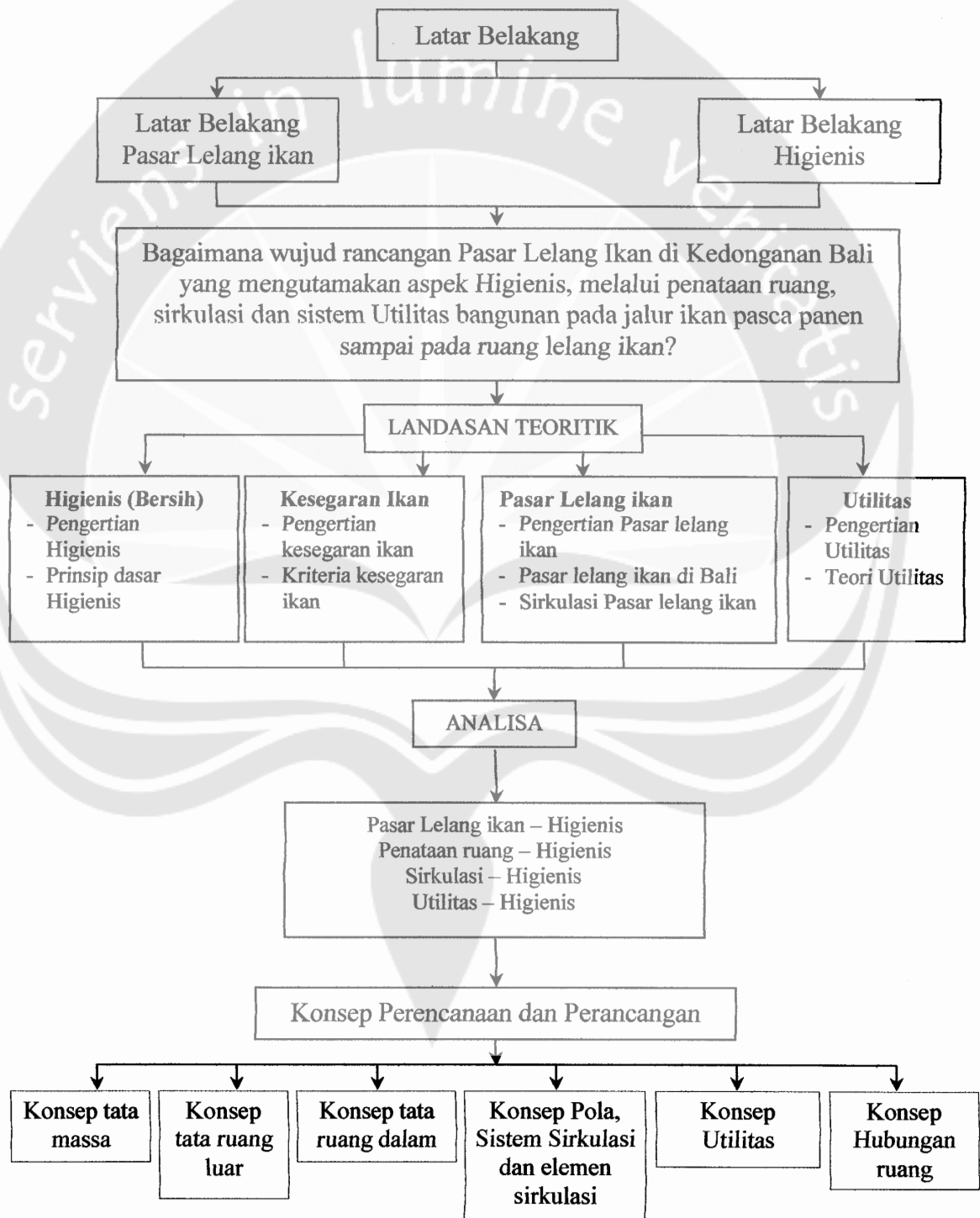
1.5. Metoda Studi

1.5.1. Pola Prosedural

- Mençari data
- Analisa data
- Membuat konsep perancangan
- Membuat rancangan

1.5.2. Tata Langkah

Diagram Skematik Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Pasar Lelang Ikan yang Higienis di Kedonganan, Bali



1.6. SISTEMATIKA PEMBAHASAN :

Sistematika secara keseluruhan meliputi:

- BAB I PENDAHULUAN, merupakan gambaran keseluruhan pemikiran dari latar belakang permasalahan.
- BAB II TINJAUAN UMUM PASAR PASAR LELANG IKAN HIGIENIS DI BALI, meninjau kondisi pasar lelang secara umum dan pada khususnya Bali saat ini.
- BAB III RUANG YANG HIGIENIS, mengungkapkan maksud dari higienis, prinsip dasar higienis, sistem utilitas, ruang dan sirkulasi yang higienis dari pasar lelang ikan.
- BAB IV ANALISA PASAR LELANG IKAN HIGIENIS DI KEDONGANAN, BALI, Melakukan pendekatan konsep dengan analisis kegiatan yang menuju konsep perancangan mulai dari analisa ruang, besaran ruang sampai pada sistem utilitas bangunan dengan hubungannya dengan cahaya, udara dan air serta penerapannya dengan adat Bali, guna mencapai konsep tata ruang atas dasar suasana yang diciptakan untuk mendukung proses kegiatan pelelangan ikan yang higienis di Bali.
- BAB V KONSEP PERENCANAAN DAN PERANCANGAN PASAR LELANG IKAN YANG HIGIENIS, Mengemukakan konsep perencanaan Pasar Lelang Ikan yang Higienis dengan kesesuaiannya dengan Bali, sebagai fasilitas jual-beli ikan yang ditransformasikan dalam perancangan.